

MENU 25€

ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT: 21€

PLAT: 17€

LES ENTRÉES

- ⑦ VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS, DÉS CROUSTILLANTS DE FOCACCIA MAISON
À L'HUILE D'OLIVE FUMÉE & SHIITAKÉS SAUTÉS EN PERSILLADE
OU
PANA COTTA AU BLEU D'AURILLAC DE LA FROMAGERIE LAMY,
ENDIVES CARMINE & ENDIVES BRAISÉES, POIRES CARAMÉLISÉES & NOIX GRILLÉES
OU
LA SUGGESTION DU MOMENT (VOIR L'ARDOISE)

LES PLATS

- CUBE DE POITRINE DE COCHON CONFITE, SAUCE BARBECUE & THYM,
PURÉE DE POIS CASSÉS & TAGLIATELLES DE CAROTTES CROQUANTES
OU
PAVÉ DE SAUMON FONDANT, ÉCLATS DE PISTACHES TORRÉFIÉES,
SPAGHETTIS FRAÎCHES À LA CRÈME DE PARMESAN & ÉMULSION DE LARD FUMÉ
OU
⑦ SPAGHETTI À LA CRÈME DE PARMESAN, SHIITAKÉS SAUTÉS EN PERSILLADE
& NOISETTES TORRÉFIÉES
OU
LA SUGGESTION DU MOMENT (VOIR L'ARDOISE)

LES DESSERTS

- "CARROT CAKE" REVISITÉ À LA NOIX DE PÉCAN, GLAÇAGE ROYAL, GELÉE DE CLÉMENTINE VANILLÉE
OU
BABA RHUM & CHOCOLAT, GANACHE MONTÉE LIQUEUR DE SPÉCULOOS & CHANTILLY VANILLE
OU
LA SUGGESTION DU MOMENT (VOIR L'ARDOISE)
OU
AFFOGATO "AL CAFÉ", GLACE VANILLE & PISTACHES +3€
OU
CAFÉ GOURMAND + 2€
OU
THÉ GOURMAND + 3€



EN CAS D'ALLERGIES MERCI DE PRÉVENIR NOTRE ÉQUIPE

⑦ PLATS VÉGÉTARIENS

PRIX TTC SERVICE COMPRIS

UNIQUEMENT LE MIDI